



Cantuccini di Prato - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

arancia - lievito - mandorle - uova

Ingredienti:

350 g di farina
200 g di zucchero
60 g di burro
1 bustina di vanillina
1 buccia d'arancia grattugiata
1 cucchiaino di lievito
200 g di mandorle con la pellicina
3 uova intere.

Procedimento:

Fondere il burro a bagnomaria, sulla spianatoia mettere la farina a fontana, ed aggiungere tutti gli ingredienti. Lasciare da parte un cucchiaino di tuorlo d'uovo, che verrà sbattuto con un pochino di latte, per la spennellatura dei biscotti.

Lavorare il tutto, molto bene, quindi formare dei bastoncini lunghi una ventina di centimetri e spennellarli con il tuorlo che avevate lasciato da parte.

Cuocere in forno per mezz'ora circa a 180°, quando i biscotti sono cotti tagliarli trasversalmente e rimetterli pochi minuti in forno.

Consiglio di mangiarli il giorno dopo...e di conservarli in una scatola di latta.

